

科目コード 356512a 配当学年 3・4

科目名 食文化論

教員名 齋藤 洋昭

【授業の目的】

食文化の基礎(食の歴史、食品加工の歴史、食作法、世界の食、日本の食など)に関して、情報を収集、分析・理解し、培った知識・知見を正確な情報にして、地域や全国に発信できる力を身につける。

【到達目標】

- ① 人類の歴史と文化、食の歴史と文化、多様な世界や日本の食などを説明できる。
- ② 食に影響を与える、様々な様態の文化的背景を理解して、説明できる。
- ③ 本科目で培った知識・知見を活用し、新たな情報を収集、分析・理解し、さらに正確な情報にして、地域や全国に発信できる。
- ④
- ⑤

【授業概要】

基礎である食品学や食品加工学を背景に、人類の歴史および食の歴史と文化、多様な世界や日本の食などを学習する。食に影響を与える文化的背景を学習する。食文化の学習で培った知識・知見を活用し、新たな情報を収集、分析・理解することを学習する。食文化を、俯瞰的、総合的に、また、個々に細分化し、詳細を分析・学習する。

【授業の進め方・授業手法】

講義形式で授業を進める。問題解決力をを養うために、授業中に毎回練習問題を実施し、双方向のディスカッションを通じ、学習内容の習得確認を行う。

【準備学習】

授業計画を確認し、講義で使用する参考書や関連科目の教科書を熟読し、専門用語等、関連する事項について調べておく。また、日常の生活において、食文化に関する情報や事項を注視し、収集・分析するとともに講義内容との関連性を理解しておく。毎回、専門用語等、関連する事項を1時間40分以上予習し、疑問点等をノートにまとめておくこと。1時間40分以上授業内容を復習し、不明点は質問できるようにノートに整理しておくこと。

【授業計画】

- 全回とも集合形態で行う。
- 第1回 全体概要:食文化とは、食文化の形成
- 第2回 古代までの食文化、五節供、二十四節気
- 第3回 中世の食文化、1月行事食
- 第4回 近世以降の食文化、2月行事食
- 第5回 世界の食・料理、3月行事食
- 第6回 食作法と宗教、4月行事食
- 第7回 北海道地方の食文化、5月行事食
- 第8回 東北地方の食文化、6月行事食
- 第9回 関東地方の食文化、7月行事食
- 第10回 中部地方の食文化、8月行事食
- 第11回 近畿地方の食文化、9月行事食
- 第12回 中国・四国地方の食文化、10月行事食
- 第13回 九州地方の食文化、11月行事食
- 第14回 プロトコル、12月行事食
- 第15回 学期末試験

【フィードバックの方法】

講義形式で授業を進める。問題解決力を養うため、授業中に練習問題を実施し、双方向のディスカッションを通じ、学習内容の習得確認を行う。

【参考文献】

講義では、特定のテキストを使用せず、以下の参考書を用います。必要に応じて、資料を適宜配布します。
(参考書)「フードスペシャリスト論」、日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)
(参考書)「フードコーディネーター論」、日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)

【オフィスアワー】

月曜から金曜日5校時に設定するが、会議や出張などで不在の場合があるので、事前にアポイントメントにより対応する。

【担当教員からのメッセージ】

食品科学の基盤である食品学や食品加工学を背景に、日本の食文化を中心に勉強します。食文化は食だけではなく、民族や伝統など、精神的な様々な様態の文化に、影響されたり波及したり、また、宗教なども大きな関わりがあり、幅広い内容を含んでいます。食文化に関して、その重要性や奥深さを理解し、広範な知見を修めて下さい。また、関連する情報について収集・分析し、地域や全国に発信できる力を身につけて下さい。

【履修上の注意】

遅刻、欠席、私語や携帯電話の使用、飲食・居眠り等は厳禁。これらが守られない場合は、授業態度不良として、減点の対象となったり、単位不認定の対象となる場合がある。また、欠席は、該当箇所のレポートを課す場合がある。

【実務経験のある教員による授業内容】

授業担当者は国立研究機関において我が国の農林水産業に関する研究を行ってきた。また、政府機関で食品標準成分表の策定を行っていた。それらの実務経験を活かし、講義内容に関する実践的教育を行う。

【ディプロマポリシーとの関係】

「専門力」「問題解決力」

【テキスト】

使用せず

評価方法	評価割合(%)	到達目標との対応
平常点(小試験、レポート、講義中の発言や教員からの質問への応答等)	20	①②③
学期末試験	80	①②③